

<<速冻食品>>

图书基本信息

书名：<<速冻食品>>

13位ISBN编号：9787501921706

10位ISBN编号：7501921709

出版时间：1998-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张愨 编著

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<速冻食品>>

书籍目录

绪论

一、速冻食品的历史及发展

二、我国速冻食品业的发展

第一章 与速冻食品有关的总体技术

第一节 速冻基本原理及其优越性简介

一、制冷概念

二、速冻概念

三、食品的冻结点和冻结率

四、冻结速度与冰晶分布

五、速冻的优越性

第二节 食品的化学成分及其冻藏原理

一、食品的化学成分

二、食品的变质及冻藏原理

第三节 影响速冻食品质量的因素

一、原料的性质

二、速冻前的加工处理工艺

三、速冻过程中影响品质的各种因素

四、速冻后续过程中影响品质的各种因素

第四节 几种主要速冻方法及设备简介

一、产生冻结冷效应的主要方法

二、基本速冻方法及装置简介

三、食品流态化冻结方法及装置简介

第五节 速冻食品的冻藏管理冻藏库使用前的准备工作和对入库速冻食品的要求

二、冻藏库的卫生管理

三、速冻食品冻藏过程中的卫生管理

四、速冻食品的微生物及其控制

第二章 速冻食品工艺过程

第一节 速冻食品工艺的概念和发展

一、速冻食品工艺的概念

二、速冻食品工艺的发展

第二节 速冻食品前处理工艺过程

一、植物性原料的预处理

二、动物性原料的预处理

三、食品的预冷却

第三节 速冻食品的速冻工艺过程

一、食品在速冻时的变化

二、食品速冻过程冻结温度曲线（简称速冻曲线）

三、食品速冻时放出的热量

四、食品速冻时间

第四节 速冻食品的后处理工艺过程

一、速冻食品的冻藏

二、速冻食品的包装

三、速冻食品食用前的解冻

第三章 果蔬速冻原理及加工技术

第一节 果蔬的组成及其速冻前后的加工特点

<<速冻食品>>

- 一、果蔬的化学组成
- 二、果蔬速冻前后的加工特点
- 第二节 速冻果蔬生产工艺要点
 - 一、速冻蔬菜生产工艺要点
 - 二、常见速冻水果生产工艺要点
- 第四章 水产品速冻原理及加工技术
 - 第一节 水产品的组成及其特点
 - 一、常见水产品的组成
 - 二 水产品的物理性质
 - 三、水产品的化学组成
 - 第二节 水产品死后的品质变化及其鉴定
 - 一、水产品死后的变化和腐败变质
 - 二、水产品鲜度质量的标志和鉴定
 - 三、速冻水产品的卫生质量管理标准
 - 第三节 水产品速冻前的预冷却方法
 - 一、冰冷却法
 - 二、低温海水冷却法
 - 第四节 水产品的轻度速冻（微冻）保鲜方法
 - 一、冰盐混合微冻
 - 二、低温盐水微冻
 - 第五节 水产品的速冻及冻藏
 - 一、水产品的速冻
 - 二、水产品冻藏过程中的品质下降及其预防方法
 - 三、几种非鱼类水产品的速冻工艺要点
- 第五章 肉、禽、蛋速冻原理及加工技术
 - 第一节 肉、禽、蛋的组成特性及其卫生管理标准
 - 一、畜肉的组成及其特性
 - 二、禽肉的营养成分及其组织结构特性
 - 三、蛋的构造与化学成分
 - 四、肉、禽、蛋的卫生管理标准
 - 第二节 畜肉的速冻原理及加工技术
 - 一、畜肉的预冷却
 - 二、畜肉的速冻
 - 三、畜肉的冻藏
 - 第三节 禽肉的速冻原理及加工技术
 - 一、禽肉预冷却前的处理
 - 二、禽肉的速冻
 - 三、禽肉的冻藏
 - 第四节 蛋液的速冻加工
 - 一、速冻蛋液的加工方法
 - 二、蛋液成分在速冻和冻藏中的变化
- 第六章 速冻方便食品加工技术
 - 第一节 方便食品的概念、特点及分类
 - 一、方便食品的概念和特点
 - 二、速冻方便食品的分类
 - 第二节 常见速冻方便食品的速冻工艺
 - 一、速冻点心类

<<速冻食品>>

二、速冻分割肉和肉制品类

三、速冻调味配菜类

附录1 GB/T8863 - 88速冻食品技术规程

附录2 GB/T8864 - 88速冻菜豆

附录3 GB/T8865 - 88速冻豌豆

附录4 冷库大修理的若干技术政策（试行）

主要参考文献

<<速冻食品>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>